

**Комитет общего и профессионального образования
Ленинградской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области
«Тосненский политехнический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ЛО

«Тосненский

политехнический техникум»

О.А. Уткин

«12» марта 2021 год

**АДАптированная основная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

программа

профессиональной подготовки

по профессии ОКПР 16675 Повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов)

Квалификация: повар 2 разряда

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Тосно 2021

Адаптированная образовательная программа разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учётом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Разработчики:

Микушина Татьяна Ильинична, методист;

Медведева Татьяна Сергеевна, преподаватель;

Хажомия Людмила Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	4
1.2. Требования к абитуриенту	5
1.3. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды деятельности и компетенции	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Учебный план	8
3.2. Календарный учебный график	13
3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла	14
3.4. Аннотации рабочих программ адаптационного учебного цикла	19
3.5. Аннотации рабочих программ профессионального учебного цикла ...	24
3.6. Аннотация рабочей программы «Физическая культура»	33
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	33
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	33
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	34
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	35
5.1. Кадровое обеспечение	35
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	35
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	36
5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	36
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	37
Приложение	38

1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее - АОП) - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Постановление Правительства РФ от 29 марта 2019 г. № 363 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования", утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. N 1642 (с изменениями на 11 августа 2020 года);

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями на 25 апреля 2019 года);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281);

– Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья» от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;

- Профессиональный стандарт «Повар» № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569);

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281).

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» организовано в отдельную группу. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 15 человек.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» для обучающихся с нарушением интеллекта - 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

1.3. Требования к абитуриенту

Инвалид или лицо с ОВЗ для обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Повар» должен иметь заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции:

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:

- приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов;
- приготовление блюд из рыбы и морепродуктов;
- приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПМ.03	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПМ.06	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработан на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 № 06-830вн;

- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели с учебной нагрузкой 30 – часов в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Продолжительность занятий по одному занятию и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

При наполняемости группы до 15 человек деление на подгруппы осуществляется и при организации учебной практики.

Консультации для обучающихся предусматриваются на первом и втором курсах из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации обучающихся – групповые, проводятся в соответствии с графиком консультаций.

При реализации адаптированной образовательной программы создаются специальные требования к условиям её реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптационный цикл

Адаптационный цикл реализуется ОУ в пределах программы профессиональной подготовки в соответствии с Методическими рекомендациями по

разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 № 06-830вн.

Изучение дисциплин адаптационного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением дисциплин профессионального цикла на первом и втором курсах обучения.

Дисциплины введены с целью повышения культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков, развития предпринимательских способностей обучающихся и формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности, формирования у них здорового образа жизни, успешной реализации своих возможностей и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде, развития умений толерантно воспринимать и правильно оценивать людей и ситуации, эффективно взаимодействовать в команде, использовать свои права в соответствии с законодательством.

Профессиональный цикл

Теоретическое обучение включает в себя программу общепрофессионального цикла и профессионального модуля по профессии и проходит в соответствии с расписанием утвержденным руководителем.

При реализации программы профессионального обучения практика является обязательным разделом, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения.

Производственная практика проходит на предприятиях района на договорной основе.

Процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам, по МДК является дифференцированный зачет, который проводится за счет часов, отведенных на дисциплины и МДК.

Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, междисциплинарный курс. По окончании освоения программы профессионального обучения на завершающем курсе, проводится Итоговая аттестация (ИА) в форме квалификационного экзамена, на которую отводится 1 неделя.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний и умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся квалификационных разрядов по соответствующим профессиям.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. Выпускниками могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		
					Всего занятий	В т.ч. лекций, уроков	в т.ч. лаб. и практич.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
								недел ь	не- дели	недел ь	недел ь	недел ь
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	8/3/-	1001	286	715	458	257	238	312	85	80	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-, ДЗ	122	40	82	70	12	34	48			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,3	87	29	58	42	16	34	24			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	87	29	58	43	15	34	24			

ОП.04	Основы калькуляции и учета	-,3	87	29	58	34	24	34	24			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,3	90	16	74	54	20	17	24	17	16	
ОП.06	Эффективное поведение на рынке труда	-,3	86	20	66	44	22			34	32	
ОП.07	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в РФ	-,-,3	94	20	74	59	15	17	24	17	16	
ОП.08	Карвинг (вырезание из овощей и фруктов)	3	69	21	48	12	36		48			
ОП.09	Рисование и лепка	-,-,3	111	37	74	14	60	17	24	17	16	
ОП.10	Охрана труда	-,д3	78	20	58	41	17	34	24			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.11	Этика и психология делового общения	-,3	90	25	65	45	20	17	48			
П.00	Профессиональный учебный цикл	/7/3	1721	184	1537	206	167	238	360	391	368	540
ПМ.00	Профессиональные модули	/7/3	1721	184	1537	206	167	238	360	391	368	540
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	/3/1	234	34	260	38	30	170	0	0	0	90
МДК.01.01	Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов	д3	102	34	68	38	30	68	0			
УП.01	Учебная практика	д3			102			102				

ПП.01	Производственная практика	ДЗ*			90							90
ПМ.02	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	/2*/1	943	85	888	96	78	68	360	190	0	270
МДК.02.01	Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	259	85	174	96	78	68	72	34		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ			444				288	156		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*			270							270
ПМ.03	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	/2*/1	544	65	389	72	59	0	0	99	110	180
МДК.03.01	Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, ДЗ	196	65	131	72	59			51	80	
УП.03	Учебная практика	ДЗ			78					48	30	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			180							180
ФК.00	Физическая культура		296	148	148	0	148	34	48	34	32	0
ФК.00.01	Адаптивная физическая культура	3,3,3,Д 3	296	148	148		148	34	48	34	32	

	Всего:	8/10/ 3	3018	618	2400	664	572	510	720	510	480	540					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
	Практикоориентированность				72%												
ПА	Промежуточная аттестация – 1 неделя																
ИА	Итоговая аттестация – 1 неделя Квалификационный экзамен																
	Консультации – 100 часов на каждый учебный год																
						ВСЕГО ЧАСОВ: 2400			I курс		II курс						
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем					
						Дисциплин и МДК					1236	408	432	204	192		
						Учебной практики					624	102	288	204	30		
						Произв. практики					540						540
						Экзаменов					1						1
						Диф. зачетов					10	2	3	2	2	2	1
						Зачётов					8		4		4		

3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин адаптационного учебного цикла

3.3.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.01 «Основы интеллектуального труда»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы интеллектуального труда» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

- основы методики самостоятельной работы;

- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;

- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

«Основы интеллектуального труда»:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

лабораторных и практических работ 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3.3.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.02 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной

профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с папками и файлами;
- работать с офисными редакторами: текстовым редактором и редактором электронных таблиц;
- искать и находить информацию в сети Интернет;
- сохранять страницы, тексты, фото с Интернет-сайтов;
- создавать электронные ящики, писать, отправлять, получать письма;
- использовать почтовую программу для работы с электронной почтой;
- использовать программные средства для обеспечения безопасности информации;
- использовать программные средства для обмена мгновенными сообщениями и файлами в сети Интернет;
- приобретать товары и использовать услуги, предоставляемые в сети Интернет;
- регистрироваться на порталах, предоставляющих государственные и муниципальные услуги;
- получать государственные и муниципальные услуги Свердловской области в электронном виде.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные элементы персонального компьютера и принципы работы компьютера;
- основные элементы и приемы работы с операционной системой компьютера;
- типы и свойства файла и папки;
- базовую терминологию и основные возможности офисных редакторов (текстового и табличного);

- основные принципы работы в сети Интернет;
- основные поисковые системы и способы поиска информации в сети Интернет;
- основные принципы работы электронной почты и почтовой программы;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности при работе на ПК;
- принципы функционирования антивирусных программ;
- основные правовые вопросы по защите информации;
- возможности коммуникации и обмена файлами в сети интернет;
- способы приобретения товаров и услуг в сети интернет;
- принципы работы Электронного правительства;
- основные функциональные возможности Единого портала государственных и муниципальных услуг РФ;
- особенности использования универсальной электронной карты;
- особенности использования региональных порталов и сайтов органов государственной и муниципальной власти Свердловской области.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов; лабораторных и практических работ 20 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3.3.3 Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.03 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

1.1. Область применения программы.

Программа дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место УД в структуре адаптированной профессиональной

образовательной программы:

УД «Психология личности и профессиональное самоопределение» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины "Психология личности и профессиональное самоопределение" обучающийся должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

«Психология личности и профессиональное самоопределение»:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
лабораторных и практических работ 20 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3.3.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.04 «Коммуникативный практикум»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Коммуникативный практикум» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, опираясь на их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- Выбирать такие стиль, средства, приёмы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в

пределах учебной жизни, так и вне её;

- Ориентироваться в новых аспектах учёбы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию и действовать с её учётом;
- Эффективно взаимодействовать в команде;
- Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- Ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнёров по общению;
- Приёмы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1.4. Количество часов на освоение программу учебной дисциплины: 34 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 34 часов;
лабораторных и практических работ: 20 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

3.3.5. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.05 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Наименование разделов дисциплины:

1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.
2. Конвенция ООН о правах инвалидов.
3. Основы гражданского и семейного законодательства.
4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.
5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".
6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.
7. Медико-социальная экспертиза.
8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.
9. Трудоустройство инвалидов.

1.4. Количество часов на освоение программу учебной дисциплины:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 40 часов;
лабораторных и практических работ: 20 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

3.4. Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла

3.4.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Основы физиологии питания, санитария

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитария» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина является структурной единицей общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 40 часов;

лабораторных и практических работ: 20 часов.

3.4.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Основы профессионального творчества

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы профессионального творчества» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- подбирать композиции готовых блюд;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

знать:

- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;
- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объема.

1.4. Количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
лабораторных и практических работ – 30 час.

3.4.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной

профессиональной образовательной программы:

Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.
3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, применять первичные средства пожаротушения.
4. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
5. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.
6. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

7. Оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате дисциплины обучающийся должен знать:

- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.
- Основы военной службы и обороны государства.
- Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
- Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.
- Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные профессии.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины: 32 часа.

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа

Лабораторных и практических работ 14 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

3.4.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Охрана труда»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина "Охрана труда" относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать безопасные приёмы при работе механическим оборудованием;
- соблюдать санитарные требования;
- использовать инструменты по назначению;
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения охраны труда и техники безопасности на кухне;
- требования по охране труда при производстве;
- основные положения производственной гигиены.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часов.

3.5. Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла

3.5.1. Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей;

правила хранения овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –270 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 90 часов;

лабораторных и практических работ: 50 часов.

учебная практика - 180 часов;

3.5.2. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **292** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **112** часов;

лабораторные 60 часов;

учебной практики - 180 часов.

3.5.3. Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление супов и соусов» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: «Повар».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

Приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 308 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;

лабораторные работы – 50 часов;

учебной практики – 210 часов.

3.6. Аннотация рабочей программы "Физическая культура"

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы по профессии «Швея».

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов.

По дисциплине физическая культура предусмотрена **промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, эссе, отчет по практикам и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет по отдельной учебной дисциплине, МДК, практике;
- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный дифференцированный зачет;

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте, комплексном дифференцированном зачете оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), на зачете, комплексном зачете оценивается – «зачтено», «не зачтено».

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

4.2. Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
 - проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Повар».

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Повар» 2-3 разряда.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания филиала выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по

каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, обеспечивает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Учебная и производственная практика проводится в учебных мастерских на предприятии. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы филиала.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в филиале осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в филиале толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных

методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, а также создание в филиале толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, проводимых в филиале, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.